

CRACCO

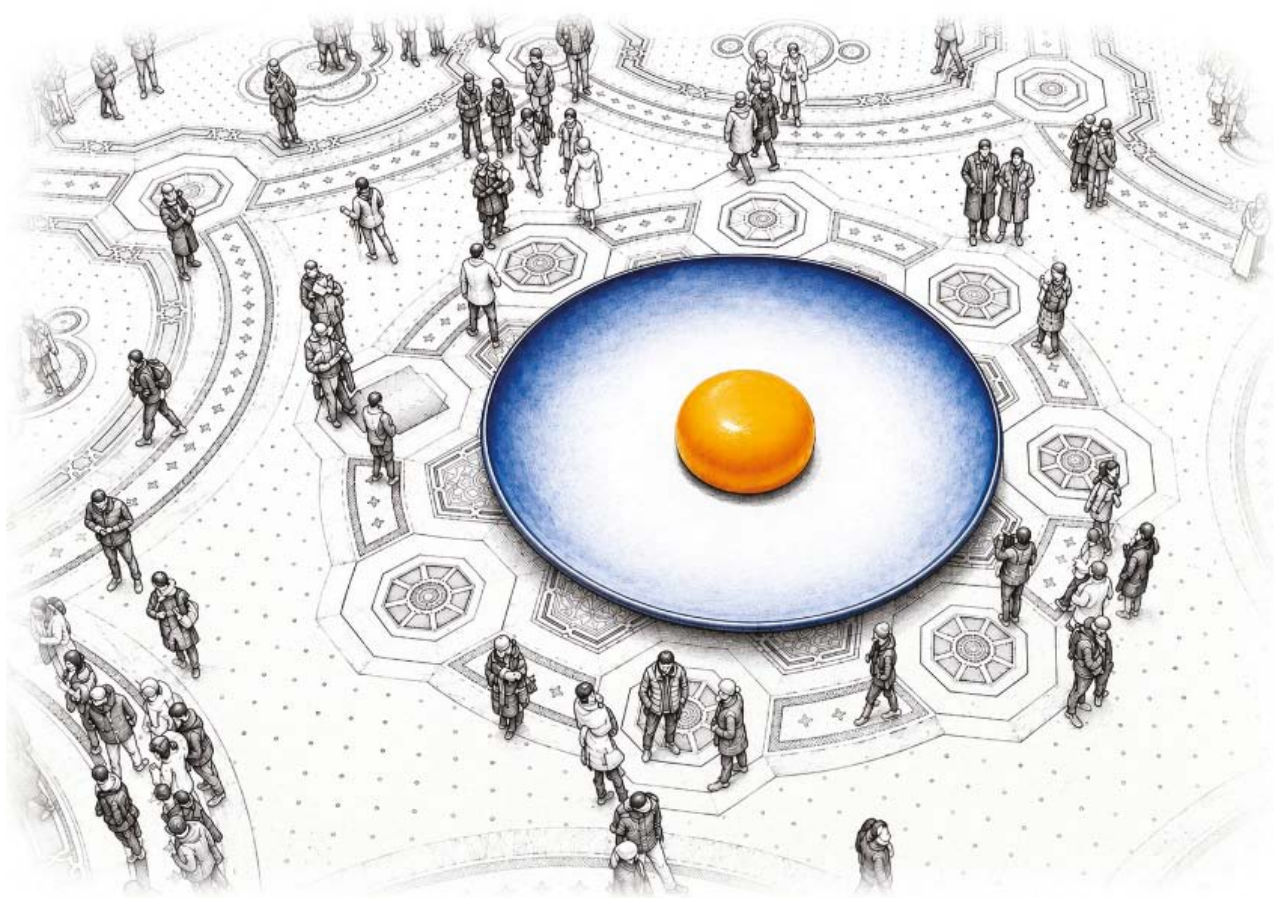


Immagine ispirata a P. Ferrari and the Toilette paper family

Sognato e praticato da
Carlo Cracco
e
Luca Sacchi

La Carta

ANTIPASTI

Uovo d'estate, estratto di pomodoro e peperone con
brodo di scamorza affumicata
52 €

Code di scampi e creste di gallo, prezzemolo bollito e limone
72 €

Insalata di piccione farcito, verdure acidificate e chiodi di garofano
55 €

PRIMI PIATTI E RISOTTI

Riso mantecato al mascarpone, pomodoro, mozzarella di bufala e
cumino tostato
54 €

Spaghettoni Benedetto Cavalieri, pesto di capperi, sarde e rafano
55 €

Tagliolino alle alghe, salsa d'ostrica ai pinoli e caviale
72 €

SECONDI DI PESCE

Trancio di pescato glassato, colatura di alici, olive al forno
e lattughino all'acciuga
62 €

Salmerino alpino al forno, riso condito, spinaci e curcuma
(servito per due persone)
140 €

SECONDI DI CARNE

Musetto di maiale al verde, zucchine e prugne
65 €

Faraona gratinata, coscia all'anduja e melanzane al cedro
(servito per due persone)
140 €

Selezione di formaggi italiani e dal mondo
42 €

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MINIMO
DI DUE PORTATE SALATE
Costi di servizio 10 € per persona

Il costo di servizio viene applicato ai commensali che scelgono di mangiare à la carte, nei due percorsi di degustazione il costo di servizio è compreso. Il "costo di servizio" è destinato a coprire le spese di mise en place e ai servizi accessori che dedichiamo ad ogni cliente.

”La Galleria”

Pane, polenta e bruscitt

Uovo d'estate, pomodoro, peperone e scamorza affumicata

Riso mantecato allo zafferano e midollo alla piastra

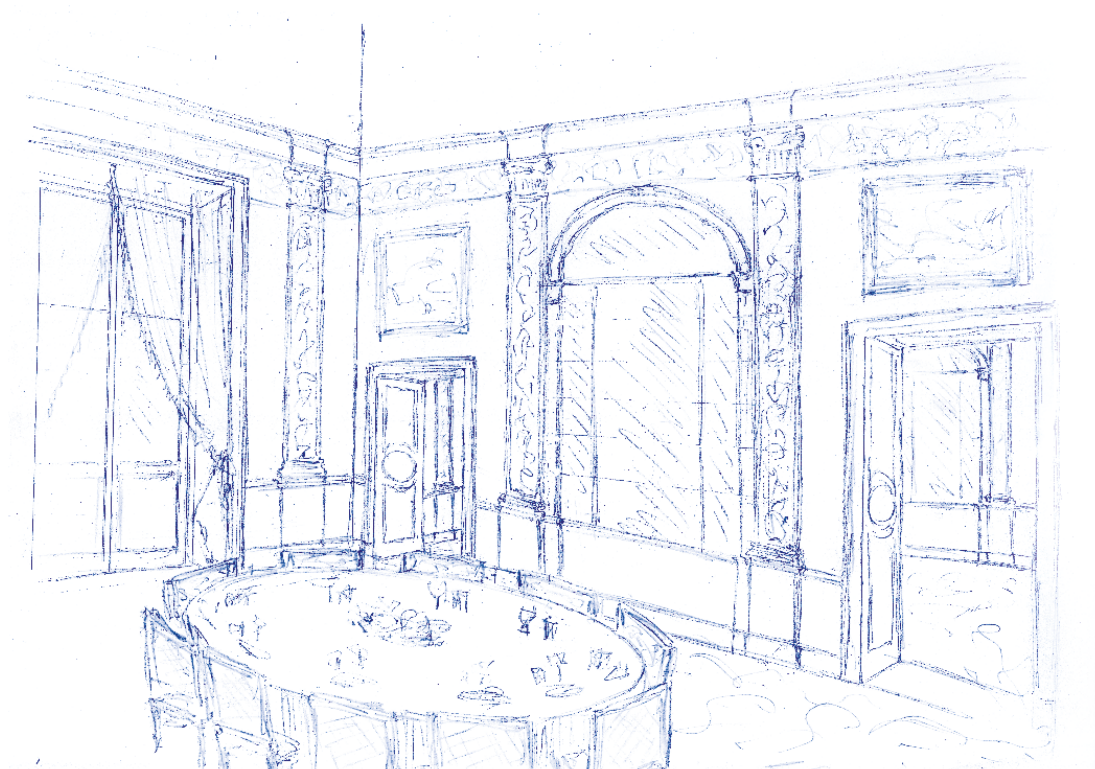
Vitello impanato alla milanese

Dessert ai tre cioccolati

190 €



Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare gli aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di gestione della sicurezza alimentare ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. 853/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni. Segnaliamo che il prodotto “code di scampi”, il prodotto creste di gallo e il prodotto “Rane” vengono acquistati all’origine come prodotto surgelato. Tutte le informazioni qui sopra riportate si riferiscono all’intero menù qui riportato, in tutte le sue pagine.



”Convito Felice“

Insalata russa caramellata

Pane, tonno e cipolla

Trota marinata allo zafferano e liquerizia

Rane e salvia fritta

Kiwi, avocado e coriandolo

Persico al forno

Pasta mista, pomodoro verde e pinoli

Quaglia ingioiellata

Pesca, albicocche, amaretto e Alchermes

220 €

**“Anche se la finestra è la stessa, non tutti quelli
che vi si affacciano vedono le stesse cose:
la veduta dipende dallo sguardo”**

Alda Merini

CRACCO

Dolci voglie



I DOLCI

Pesca, albicocche, amaretto e Alchermes

44 €

Dessert ai tre cioccolati

44 €

Crocchetta al cioccolato gianduja, chinotto e caviale

52 €

LE VOGLIE

“Barbajada” Galleria

25 €

Caffè Cracco

25 €

Sorbetti e gelati del giorno

25 €

Selezione di mignon dal banco di pasticceria

20 €

(4 pezzi)

VINI DOLCI, PASSITI E FORTIFICATI

Selezioni al calice

Bukkuram Sole d'Agosto Passito di Pantelleria 2023
Marco De Bartoli
32 €

Marsala Superiore Oro Riserva Vigna La Miccia 2020
Marco De Bartoli
28 €

Kupp Auslese GK 2023
Peter Lauer
32 €

Clos Jebsal Vendage Tardiv 2016
Zind Humbrecht
35 €

Si informa la gentile clientela che per una
più ampia selezione di vini da meditazione e distillati
è disponibile la nostra carta dedicata.